

**Nhi u ng i l a ch n cà phê là đ u ng không th thi u cho b a sáng nh ng do công vi c b n r n nên thay vì pha h s mua ngo ài. Hã áp đ ng ngay cách pha cà phê s a đá ngon sau đ đ m b o sáng nào cũng có cà phê s a u ng mà không t n nhi u th i gian pha ch .**

**Pha cà phê mọt lòn là có th u ng đ c tu n**

Cà phê s là món khoái kh u và không th thi u c a nhi u ng i, nh t là vào bu i sáng s m. Tuy nhiên, sáng s m b n r n thì ít ai có th i gian pha mọt ly cà phê s a th t k công đ th ng th c. Trong khi vi cu ng cà phê bên ngoài đôi khi không đ m b o ch t l ng cũng nh an toàn v sinh. Do đó, n u b n đang g p tình hu ng này thì hã áp đ ng ngay cách pha cà phê s a đá ngon sau. B o đ m sáng nào cũng có cà phê s a đ u ng mà không t n nhi u th i gian pha ch .



*nh minh h a.*

Đ pha cà phê s a theo cách m i này thì b n nên pha s n mọt l ng khá nhi u cà phê đ m đ c. B n có th thêm đ ng nhi u ít tùy kh u v . Sau đó, b n cho cà phê đ m đ c vào khay n c đá và cho vào t đ cà phê đông đ c l i. Và bây gi m i l n c n u ng cà phê s a thì b n ch vi c l y các viên đá cà phê ra và cho vào đ y ly.



Tên của nó là cà phê mứt lòn. Đây là một loại cà phê đặc biệt được làm từ cà phê Arabica và có vị ngọt ngào, thơm ngon. Cà phê mứt lòn được làm từ cà phê Arabica và có vị ngọt ngào, thơm ngon. Cà phê mứt lòn được làm từ cà phê Arabica và có vị ngọt ngào, thơm ngon.



Đặc Điểm Ngon của các loại cà phê không chỉ là hương vị mà còn là cảm giác khi uống cà